



APFEL-ROTE ZWIEBEL CHUTNEY



20 MIN



4 Portionen

240 kcal /
Portion

Vegan



Glutenfrei

Zubereitung

1. Zwiebeln, Äpfel, Zimt, Vanille und Weißwein in einen kalten Topf geben.
2. **Gel jam II** und die Hälfte des Zuckers mischen.
3. Die Gel Zuckermischung in den kalten Topf einrühren und unter Rühren aufkochen.
4. Anschließend den restlichen Zucker und das Salz zufügen und 5 Minuten unter Rühren kochen lassen.
5. Hellen Balsamessig zugeben und unterrühren.
6. Anschließend in sterile Gläser heiß abfüllen.

Zutaten

- 320 g rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 320 g rote Äpfel mit Schale, gewürfelt
- 1 Zimtstange
- 1 g Vanillemark
- 150 ml Weißwein
- 8 g **Gel jam II**
- 110 g Rohrohrzucker
- 1 ½ TL Salz
- 80 ml heller Balsamessig